

新規取扱い始めました。新しい日本酒の世界を開いてくれそうな予感・・・。

岩手県 紫波郡紫波町

新たな歴史の始まり。自由の酒、クラフトサケ。

平六醸造

岩手県紫波郡紫波「平六醸造」酒の製造・販売・営業など一人でこなすスーパーマン。平井 佑樹 ヒライ ユウキ 氏が立ち上げたクラフトサケ 今までに無い新しい発想と情熱・農業から始める酒造り。酒のきたむらも期待と希望を感じ、応援させていただきます。

	Re:vive 無涯 -むがい-	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）	(麴米)50% (掛米)40% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥3,630
磨き上げられた白米。南部杜氏が発明した技術のひとつである突きハゼ麴に仕上げ、ゆっくり、じっくりと低温発酵させていく。そもそも、平六の製法はすべての作品において吟醸製法を基礎としているが、本作はさらに究めていく。発芽玄米による酵母の活性化によって非常識ともいえるレベルの超低温、超濃糖による長期発酵環境を実現。かうじてその姿を保っているかのような繊細な輪郭、一度口に含みほぐけると弾けるように甘酸味が溶け出す。					
	Re:vive 刹那 -せつな- -蔵元完売中-	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,420
白麴を使う。日本酒に使われている麴菌は黄麴といい、白麴は主に焼酎などに使用されている。クエン酸が防腐の役割を果たすからだ。これを酸味の構成に取り入れた日本酒が登場して久しいが平六の白麴が本作である。基本の突きハゼ吟醸黄麴に対し、白麴は総ハゼに、爽やかな酸味に寄り添う初々しい甘旨味を表現した。果汁添加したlayerシリーズでは白麴を用いることも多く、空我と並んで平六の基本製法のひとつとなっている。					
	Re:vive 空我 -くが-	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,200
土にまみれて、陽の下で働いた。田に触れ畔草を刈り、この作品は生まれた。磨きは必要最小限に抑え、しかし吟味上品に醸す。原料米は酒造好適米に頼らず、あきたこまち、銀河のしずく、ひとめぼれなどの一般うるち米を使用している。麴は無涯と同じく大吟醸仕様で仕立て、旨味を引き出し雑味を抑える。目覚めた酵母アカツキとの相性も良く、モダンな香味を基調としながらどこか温かい懐の深さがある。平六の最もスタンダードな一本をお楽しみいただきたい ★入荷しました。					
	Re:vive 久遠 -くおん- 澄み酒 入荷しました。	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,420
原料米はすべて岩手県産米を使用。絹のように滑り、余韻は永く。硬い米質に悩んでいたデビュー年に Origin によって辿り着いた吟醸への解。紫波の特産であるもち米を発芽玄米のみならず白米としてもろみに掛けた。中国紹興酒の製法を一部取り入れて溶解性を高め、うるち米にはない特有の香ばしさと濃醇な甘味を表現。近しくも遠い、もうひとつの世界に触れるような不思議な体験を。酸の繋ぎである刹那と対を成す、甘の繋ぎを実現する姉妹作品。					
	layer ブドウ	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）、ブドウ果汁	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,530
東西の融合。新たな葡萄酒への挑戦、それは紫波のまちを表す最もふさわしいボトルのひとつだった。中心部から西部に広がる田園にはうるち、もちが黄金に揺れ、東部山間の果樹棚には露滴る果実。本作はこれを融合させる処女作として醸造した。品種はキャンベルを中心に据え、山ぶどうとカベルネ・ソーヴィニヨンの後輩品種であるヤマソービニオンを接続として2種混醸。日本酒には感じられない香り、甘酸味に加えて本格的なタンニンを楽しむことができる。					
	layer 洋なし	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）、洋なし果汁	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,530
やわらかく熟れた洋ナシは極めて短い期間しか味わえない。追熟には専用の設備を必要とし、他の作物と分けて保管しなければならない。しかし酒にしてしまえば、その甘美な果実をゆったりと楽しむことも、熟成を楽しむことも可能になる。紫波はかつてフランスの一大産地であったが、現在は手掛ける生産者は一握り。奇跡的なご縁により預かった貴重な洋ナシを取り入れ混醸した。おりがらみで瓶詰めし、流れる津の舌触りで果肉のテクスチャを表現。洋ナシの魅力を堪能していただきたい。					
	layer もも	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）、もも果汁	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,530
その花が咲き誇るユートピアにいつか行こう。ももが放つ甘美な香り、滴るしずくから弾ける甘味は世の人を魅了してやまない。紫波の東部に広がる山間地を抜けていくと、まさにかの理想郷のような果樹の香り漂う地域がある。緩やかな傾斜で陽を浴び、大地のミネラルが染み出る土壌の恵みを受けてたわわに実ったもものストレート果汁をもろみに混醸。その瞬間に放たれる芳香にうっとりしながら暫く時を越えてめざめた発酵の主と同居させ、丁寧に搾った。艶やかさを秘めた果実の甘美な魅力を存分にお楽しみいただきたい。					
	layer りんご	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）、りんご	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	720ml ¥2,530
真っ赤な果実は雪国の者にとって最も親しみ深い楽しみのひとつだ。北東北を中心に盛んに栽培されているリンゴ。生食、加工ともに多様な品種が取り組まれ、紫波も例外ではない。本作は和製シードルを主題とし、果実の酸に加えて白麴のクエン酸を取り入れた、酸の層を楽しむボトルだ。爽やかに吹き抜ける酸は色を変えながら次々と吹き抜け、余韻には朗らかな甘みと穏やかな果実香が感じられる。晴れた日、リンゴの木の丘から眺めるのどかな原風景を思い浮かべてほしい。					

	ゆきの美人 純米EXTRA 麴40%	純米酒	秋田県 秋田酒造	百田・酒こまち +8.0	40・60% 1.4	1800ml ¥3,520
定番の純米酒で精米は60%ですが、 麴米を40% にアップしたことで、純米酒としての甘み・酸味も十分に感じながら、より透明感を出せば狙い通りとの設計図を描きました。これからもゆっくり熟成が進んでいきそうで、相当長期間楽しめるような仕上がりになっています。和食全般、脂っこくないお料理との相性が良さそうです。						
	フモト 純吟	純米吟醸	山形県 麓井酒造	出羽の里 -7.0	55% 2.5	1800ml ¥3,520
白ワインのようなジューシーさやフレッシュ感と、日本酒ならではの自然な香味を併せ持つお酒です。よく冷やして、ガラスのぐい呑等で楽しみください。酸味を楽しむため是非、ワイングラスでお試ください。酸味がまろやかになり、よりバランスよく感じられます。						
	上喜元 純米大吟醸 愛山 40%	純米大吟醸	山形県 酒田酒造	愛山 -4.0	40% 1.3	720ml ¥3,025
兵庫県産「愛山」を40%まで磨いて醸しました。愛山らしい甘みと透明感のある香り。なめらかな余韻が心地よく広がります。						
	上喜元 純米大吟醸 こいおまち	純米大吟醸	山形県 酒田酒造	広島県産こいおまち ±0	50% 1.6	1800ml ¥3,850
使用している「こいおまち」という酒米は、広島県で開発された酒造好適米です。名前から連想できるように雄町の血を引いた酒米。広島県のシンボルである鯉（カープ）と人々から恋をされるようにとの願いを込めて命名されました。爽やかさを感じるフルーティな香りに優しい口当たりで軽やかな旨み。程よく柑橘系の酸味も感じ、キレも良く重たいイメージはありません。穏やかな風味のバランスを鯉が水面を飛び跳ねるようなイメージで表現されています。 720ml 2310円						
	陸奥八仙 緑ラベル 特別純米（ひやおろし）	特別純米酒	青森県 八戸酒造	華吹雪・まっしぐら -1.0	55%/60% 1.5	1800ml ¥3,850
一度火入れを加えた後に、貯蔵庫で夏の間寝かせてあるため、時間によって程良く熟成が行われています。しばらくたての際の粗さが取れ、味わいにまろやかな丸みを楽しめるのが『ひやおろし』の特徴です。完熟したメロンやバナナを彷彿させる香りと骨格の良さが際立つ、季節限定の商品です。 720ml 2200円						
	限定入荷 古伊万里 前（さき）隠し酒	ブレンド酒	佐賀県 古伊万里酒造	雄町・さかの華・山田錦 非公開	ブレンド 非公開	1800ml ¥3,960
雄町65%の純米酒、さかの華55%の、山田錦55%の純米吟醸、山田錦39%の純米大吟醸をブレンドした商品となります。柔らかい滑らかな口当たり、香高い吟醸香、酸味と旨味のバランスが良く食中酒としてお勧めの商品となります。 720ml 1980円						
	東洋美人 醇道一途 春陽	純米吟醸	山口県 澄川酒造場	春陽80・山田錦20 非公開	50%・35% 非公開	1800ml ¥3,960
「春陽」は、酒造好適米ではないですが、タンパク質の含有量が少なく、甘味の出やすい特徴があり、酒造りにも多用されております。雑味が少なくスッキリとした喉越しにフルーティーで爽やかな香りのお酒となりました。 720ml 1980円						
	鳳凰美田 純米吟醸 山田錦 冷卸	純米吟醸	栃木県 小林酒造	山田錦 —	55% —	1800ml ¥3,520
栃木県小山にて醸される銘酒・鳳凰美田より、秋酒『純米吟醸 冷卸 山田錦』です。兵庫県西脇地区産の上質な山田錦を55%精米で使用。春先に仕込んだものを秋頃までじっくりと蔵内にて熟成させた、季節感漂う一本です。 まろやかで奥深い、熟成感を纏った季節ならではの味わい。軽く冷やした状態から常温くらいの温度がおすすめです。季節の食材に合わせてお楽しみください。						
	飛鷹 ブラックジャック 鄭成功	極辛口 純米吟醸	長崎県 森酒造場	山田錦 にこまる +8.0	60% 1.8	720ml ¥2,035
マスカットの香りと瑞々しさを感じられ、レモンのような柑橘缶が中盤から終盤にかけて駆け抜けていくイメージです。後味には辛口らしいキレの良さと苦みが癖になる後口を表現しています。 1800ml 3410円←完売しました。						
	入荷しました!お一人様1本でお願いします。 楽器正宗 FUZZY GREEN 山田錦	特別純米酒	福島県 大木代吉本店	山田錦 -5.0	60% 非公開	720ml ¥2,343
マスカット、柑橘のような香り軽やかな味わいにコクや甘味も感じ爽やかな口当たりはスッキリとした印象となっています。開栓後は徐々に甘やかな味わいが開いてきます。 1800ml 4345円←完売しました。						

	寒紅梅 ふくろうラベル 純米吟醸	純米吟醸 火	三重県 寒紅梅酒造	朝日米 -2.0	60% 1.7	1800ml ¥3,520
	可愛いラベルにふさわしい香りと旨味、秋のふくろうラベルです。まるで新酒の『チリチリ感』優しい旨味でジューシー。オススメ！！寒紅梅らしい瓶火入れでもガス感の残る口当たりでキレイな香りとすっきりした味わい。動物シリーズの中では比較的辛口な、秋の味覚に寄り添う食中酒として、秋の夜長にぴったりのAKI酒。とても飲みやすい。720ml 1980円					
	★お一人様一本限り AKABU 赤武 純米吟醸 酒未来	純米酒	岩手県 赤武酒造	酒未来 非公開	50% 非公開	720ml ¥2,860
	「十四代」を醸す高木酒造が保有する酒米、「酒未来 さけみらい」を使用し、「AKABU」が醸した限定酒です。「日本酒の未来が輝くように」という願いが込められています。洗練された甘み、芳醇な余韻が広がります。					
	今錦 純米吟醸 金紋錦	純米吟醸	長野県 米澤酒造	金紋錦 非公開	55% 非公開	1800ml ¥3,960
	長野県だけで生産されている酒造好適米「金紋錦」を使用し、55%まで磨き上げました。芳醇でまろみがあり、なめらかな味わいと吟醸香とのバランスがよいお酒です。720ml 2310円					
	大盃 マッチョ 古式生酛 山田錦90火入れ KING KONG	生酛純米酒	群馬県 牧野酒造	山田錦 非公開	90% 非公開	1800ml ¥3,960
	90%精米の山田錦を培養酵母無添加の古式生もと造りで醸し上げました。複雑味ある濃厚な甘さを乳酸菌由来のしっかりとした酸が爽快に締めくくります。まさに「規格外なボディ」と「抜群のキレ」を両立した、王者の風格漂う仕上がりです。(蔵元)低精白米=タンパク質、キングオブ酒米『山田錦』を使用した古式生もと(野生)=金色のコングのイメージ。720ml 2200円					
	中川村のたま子 特別純米	純米酒	長野県 米澤酒造	美山錦 非公開	66% 非公開	1800ml ¥3,361
	棚田米で作った「おたまじゃくし」の妹分として誕生。違いは、棚田米を使っていないだけ。中川村の「美山錦」を100%使用し、槽で搾った特別純米酒。やや辛口でスッキリとしたキレのお酒です。720ml 1925円					
	HAKUMEI (薄明) 純米仕込み	純米仕込み (低アルコール)	長野県 米澤酒造	好適米 非公開	55% 非公開	500ml ¥1,650
	アルコール分13度の低アルコール酒。甘酸っぱくジューシーな味わいで後味にキレのある新感覚のお酒です。					
	山三 純米吟醸 山恵錦 五割 無濾過原酒 ※数量限定	純米吟醸 無濾過原酒	長野県 山三酒造	山恵錦 -1.0	50% 1.5	720ml ¥1,870
	長野C酵母を使用し、軽快で洗練された味わいで爽やかな香りと透明感のある旨味が調和し、すっきりとした飲み口で飲み飽きしないお酒に仕上がっています。夏にピッタリなお酒となっています。1800ml 3630円←売しました。					
	仙禽 モダン 発泡貴醸酒 伍式 ~江戸返り~第二弾	生酛仕込 貴醸酒発泡酒	栃木県 せんきん	山田錦 非公開	非公開 非公開	720ml ¥2,500
	貴醸酒ならではの奥行きに、瓶内二次発酵によるきめ細かな泡を重ねた、軽やかで華やかなスパークリングタイプです。シリーズの流れを受け継ぎながら、より洗練された表情を見せる一本として、特別感のある一杯に仕上がっています。					
	天賦 羽前酒未来 純米吟醸限定品	純米吟醸	鹿児島県 西酒造	山形県産酒未来 非公開	50% 非公開	1800ml ¥7,040
	山形県高木酒造様より譲り受けた『酒未来』使用。芳醇なメロンの香り、濃厚ですが喉を通った後の余韻の短い旨味、唾液腺を刺激し次の一口を誘う食中酒となっております。年に1回だけの限定酒です。720ml 3575円					
	からはし 純米吟醸 山田錦	純米吟醸	福島県 ほまれ酒造	山田錦 +1.0	60% 1.6	1800ml ¥3,778
	兵庫県産の山田錦を100%使用、喜多方 名水でじっくりと仕込む。華やかな香りとなめらかな味わいに仕上げました。洋梨を思わせる華やかな香りが広がり、口当たりはやわらかく、しっかりとした味わい。720ml 1884円 ←完売しました。					

	雅楽代（うたしろ） ～南風（みなみ）～	非公開	新潟県 天領盃酒造	1本×	非公開	720ml
				非公開	非公開	¥2,420
低アル夏酒。雅楽代シリーズ夏のお酒です。アルコール度数は10.5%（原酒）。低アル原酒の技術の掛け合わせにより10%原酒を実現しました。とても軽やかに、けれどもべろくない夏酒になっています。						
	鳳凰美田 マンゴー～M a n g o 2026～	果実 リキュール	栃木県 小林酒造	マンゴー（インド産）林檎・バナナ・日本酒・ 醸造アルコール・糖類		720m l
						¥2,420
鳳凰美田の夏季限定リキュール 国内外の数種類のマンゴーをテイasting、試験醸造をおこないインド産の厳選された数種類のマンゴーを主力に使用しブレンド。甘み、酸味、香り、そしてテクスチャーの素晴らしい数種類のマンゴーを神のレシピにてお届けいたします。最新の原料処理技術とリキュール製造の経験が詰まった圧倒的品質のマンゴー・リキュールを是非お楽しみください。						
	松の司 オーガニック純米酒 渡船	生酛純米酒	滋賀県 松瀬酒造	有機竜王産米渡船式号	65%	1800m l
				—	—	¥4,840
滋賀県竜王町有機栽培「渡舟」を100%使用し、有機JAS認証を受けた有機清酒です。生もと造りによる自然な発酵を生かし、松の司らしい穏やかさと奥行きのある味わいを表現しました。720ml 2420円						
	賀茂金秀 麗酸 雄町60	限定酒	広島県 金光酒造	蔵元栽培雄町	60%	720m l
				-10.0	3.1	¥2,035
蔵人栽培の雄町をリンゴ酸に焦点を当て醸造しました。『麗酸』とは造語で、リンゴ酸から創造する『明るい』『清涼感のある』『フレッシュな白ワインのような』『麗か』とし『酸』と融合しました。冷たいときに呑むと酸味が勝ち、15度前後に温度が上がると酸味と甘味がピークが重なった味わいとなります。720mlのみの発売です。						
	会津宮泉 純米吟醸 福乃香	純米吟醸	福島県 宮泉醸造	福乃香	50%	720ml
				非公開	非公開	¥2,310
母に「誉富士」、父に「出羽の里」。福島県が15年の歳月をかけ開発した「夢の香」に次ぐ酒米「福乃香」火入れです。立ち香が華やかでフレッシュな香り、軽快な口当たりと上質なコメの甘さがさらりと広がります。控えめでありながらも存在感のあるコクが堪能できる上品な純米吟醸酒です。1800ml 4076円←完売しました。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 黄水仙	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦・雄町	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
軽旨、スイスイ系。クリアでナチュラル、スレンダーさと膨らみ、瓶火入れ特有のガス感の残存。シャープさが特徴です。低アルコール原酒で華やかで飲みやすい。720ml 2200円						
	料飲店様限定 黒龍 大吟醸 クリスタルドラゴン	大吟醸	福井県 黒龍酒造	さがほまれ	50%	1800ml
				非公開	非公開	ASK
※こちらのお酒は、飲食店様限定のお酒となっております。 「特吟」が、廃盤になり新たに料飲店様専用酒として発売された『黒龍クリスタルドラゴン』。海外で「クリスタル ドラゴン」の愛称として親しまれている「黒龍」。透明感がありながら、深い味わいを表現しています。優しい旨味に上品な舌口。黒龍らしい『これぞ、黒龍。』※価格はお問い合わせください。						
	Re:vive Origin アカツキ	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）	（麴米）50%（掛米）40%・90%	720ml	
				（加水）なし（火入）なし（ろ過）なし	¥12,100	
「Re:vive Origin アカツキ」は、岩手県紫波町の平六醸造が手掛けた特別なクラフト日本酒です。約100年前の旧造り蔵から発見された蔵付き酵母を使用し、SAKE Streetなどで販売された、白桃や和梨を思わせる果実香と豊かな旨みの特徴の逸品です。紫波町の特産であるもち米（ヒメノモチ）の発芽玄米を副原料に使用するなど、米の旨みを最大限に引き出すハイブリッドな醸造法を採用。穏やかな発泡感があり、口に含むと白桃のような滑らかな甘み、そして後半には果実系の酸や穀物由来の奥行きある旨味が感じられます。						
	ゆきの美人 純米吟醸 改良信交	純米吟醸	秋田県 秋田醸造	改良信交	50%	1800ml
				±0	1.5	¥4,290
秋田県産「改良信交」を使用。AK-1酵母の華やかで品のある香りと改良信交ならではの豊かな旨味が調和。味わいの広がりや軽快な後味がお料理を引き立てます。生産本数限定のお酒です。						
	松の司 R7BY 亀の尾（火入れ）	純米酒	滋賀県 松瀬酒造	福井県産亀の尾	65%	720ml
				非公開	非公開	¥2,035
亀の尾は明治期に山形県庄内地方で生まれた、現代の食用米のルーツの一つとも言える希少米です。亀の尾ならではの個性が感じられるスッキリとした飲み口と程良い旨味心地よい余韻が特徴です。派手な香りに頼らず料理と共に楽しむことでその魅力がより一層引き立ちます。冬季の生酒と同じスペックの火入れ商品です。						